

REGULAMIN

WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU WYPIEKU KOŁOCZA ŚLĄSKIEGO PATRONAT NAD KONKURSEM OBEJMUJE WOJEWODA OPOLSKI BURMISTRZ ZDZIESZOWIC

Do wzięcia udziału w konkursie zapraszamy wszystkie chętne osoby/stowarzyszenia z terenu województwa opolskiego. Liczba stanowisk dla uczestników jest ograniczona. O udziale będzie decydowała kolejność nadesłanych zgłoszeń!

1. Celem konkursu jest promocja naszego produktu regionalnego, jakim jest kołocz śląski, wymiana doświadczeń związanych z wypiekiem a także integracja społeczności.
2. Konkurs adresowany jest do wszystkich zainteresowanych z terenu województwa opolskiego.
3. Konkurs odbędzie się **21 maja 2010 r.** w sali OSP w Rozwadzy. Rozpoczęcie godzina 15.00 (czas trwania ok. 3 godz.) Ogłoszenie wyników nastąpi dnia 22 maja o godzinie 17.00 podczas Festynu Dni Rozwadzy.
4. **Wymagania dotyczące uczestnictwa:**
 - a. W konkursie może wziąć udział maksymalnie dziesięć drużyn w trzyosobowym składzie.
 - b. Każda drużyna w trakcie konkursu wypieka trzy rodzaje kołocza z serem, makiem i jabłkiem, na blachach o wymiarach 60x40 cm.
 - c. Organizator prosi o przywiezienie gotowych mas serowych, makowych i jabłkowych. Jednocześnie zaznacza, że wszystkie produkty i narzędzia potrzebne do wypieku kołocza drużyny przywożą ze sobą
 - d. Kołocz zostanie upieczony w miejscowej piekarni
 - e. Kołocz zostaje do dyspozycji *STOWARZYSZENIA ROZWOJU WSI ROZWADZA*

TERMIN ZGŁASZANIA UCZESTNICTWA DO 14 MAJA 2010 ROKU

NA ADRES: soltysrozwadza@onet.pl

Wszelkie informacje na temat konkursu uzyskać można pod numerem 774846574 lub kom.785110518

(pod tymi numerami można uzyskać również wszelkie informacje na temat konkursu)

Warunkiem zwrotu wydatków poniesionych przy zakupie produktów do kwoty 150 zł. jest przedłożenie faktury wystawionej na:

STOWARZYSZENIE ROZWOJU WSI ROZWADZA
ROZWADZA UL.KORFANTEGO 14
47-330 ZDZIESZOWICE
NIP 199-00-85-851

5. Kryteria oceny wypieku:

- | | |
|--|----------------|
| ● wygląd zewnętrzny, estetyka, równa powierzchnia kołacza | od 1 do 5 pkt. |
| ● układanie posypki (równo w rzędach na całej powierzchni) | od 1 do 5 pkt. |
| ● wysokość upieczonego kołocza do 4 cm | od 1 do 5 pkt. |
| ● ocena porowatości i pulchności ciasta po przekroju | od 1 do 5 pkt. |
| ● ocena smakowa i niepowtarzalnego maślanego smaku | od 1 do 5 pkt. |

**Oceny dokona jury złożone z członków
Opolskiego Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego
Wyróżnione drużyny otrzymają puchary i dyplomy.
Każdy uczestnik konkursu otrzyma nagrodę.
PROSIMY O ROZPROPAGOWANIE KONKURSU**

RADA SOŁECKA
STOWARZYSZENIE ROZWOJU
WSI ROZWADZA